FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leccioni 2010

Chianti DOCG

Der Chianti DOCG „I Leccioni“ ist ein weicher, runder Wein, der von den Weinbergen der Frescobaldi-Güter stammt. In der Nase deutliche Aromen von Märzveilchen und kleinen roten Früchten, im Gaumen ausgewogen, mittlerer Körper, kaum aggressive Tannine, ausgewogene Säure.

Klimaverlauf

Am 20. Oktober endete die Weinlese 2010. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: vorwiegend Sangiovese
Mazerationszeit: 7 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Inox - Tank - 5 Monate im Stahltank und 2 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Leccioni 2010 zeigt sich in einem schönen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase einladende Fruchtaromen von Granatapfel und schwarzer Johannisbeere, dazu blumige Anklänge an Veilchen sowie Würznoten von schwarzem Pfeffer und Nelke; gegen Ende Kräuterdüfte. Am Gaumen gute Ausgewogenheit von Alkohol und den Sangiovese-typischen Tanninen. Im Finale wird am typischen Duft nach Unterholz deutlich das Terroir erkennbar.

Kombination: Als Vorspeise perfekt zu einer typisch toskanischen Wurstplatte oder „Fettunta“ (geröstetes Weißbrot mit Knoblauch und Olivenöl). Auch gut zu dicker Gemüsesuppe oder gekochtem bzw. gegrilltem rotem Fleisch.